

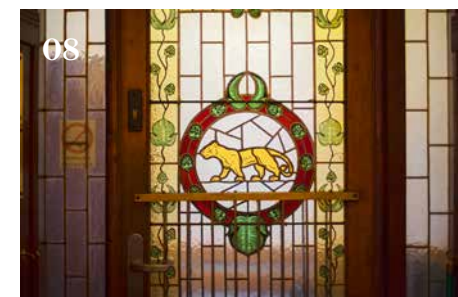
A

Víno a med

Jaké bude letošní víno? Ochutnejte s **Ondřejem Kopičkou** 01 přímo na vinici a zjistěte, jaké má další plány. Ovšemže opojné! Pokud jste spíš pivaři, mohla by vás dost bavit **Pražská pivní zoo** 08 s mistrem výčepním **Lukášem Svobodou**. Zlatavý je ovšem také **med** 07 – napadlo by vás, že na prestižních soutěžích pravidelně boduje ten z Prahy? Zjišťovali jsme, jak se žije pražským včelařům. Nášup: **Sladká tečka** 10 = malinový indiánek z Café Savoy a přehled pop-upů. Včetně těch, co se teprve klubou.



Nadzvedněte pokličky, přivoňte a nechte si nandat na talíř
v nové restauraci Kuchyně na Hradčanském náměstí.



07

01

06

04

05

08

O víně mezi řádky

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD

S Ondrou Kopiczkou jsme se sešli na jeho vinici v pražských Modřanech. Když jsme ochutnali všechny druhy hroznů, sedli jsme si mezi řádky a probrali Ondrovu současnost, budoucnost – a další smělé, ne zcela vinné plány. Prostě winepunk!

Jak se ti poštětilo pěstovat révu v Praze?
Je to zahrádkářská kolonie v režimu vinice. Mít v Praze vinici a dojet na ni tramvají je samozřejmě pro spoustu lidí lákavé. Já paradoxně nejsem z Prahy, jenže u nás na Karlštejnku jsou pozemky snad ještě dražší. Takže jsem za tuhle možnost moc rád. Je super, že se to tu podařilo zachránit před developerskou

výstavbou. Je to jedna z posledních vinic v Praze, přitom ještě v minulém století tu bylo přes tři sta hektarů. Všechno to šlo do háje.

Obligátní otázka: Jak vidíš letošní rok?
Všechno je brutálně brzy, tak o měsíc dřív. Pozitivní pro mě je, že hrozny jsou menší. Podíl pevných částic oproti moštu je tím pádem větší, takže víno bude silnější, extraktivnější. Negativní je, že kvůli suchu budou nižší kyseliny.

Jak jste se popral s extrémním vedrem a suchem?
Což o to, vinohrad má rád sucho, zdejší výsadba je ovšem dost stará, tak uvidíme, co přežije. Zahrádkáři tu z grantu instalovali kapénkovou závlahu, trochu pomohla, nicméně i tak to byla dost hrůza. Na druhé straně – normálně se ročně dělá šest až sedm postřiků a letos mi stačily dva, protože to tu neválcovaly žádné houbové choroby.

Nejsi zdaleka jen vinař. Co všechno obhospodařuješ?
Mám asi čtyřicet včelstev na čtyřech stanovištích a dva hektary sadů v Zadní Kopanině. Pěstujeme tam jablka, švestky a višně. Mimoto jsem vysadil sad u Berounky, máme tam asi půl hektaru pole a pěstuju tam zeleninu. A poslední tři roky jsme budovali lihovar Landcraft – rádi bychom začali pálit už letos na podzim.

Z jakého ovoce?
Chceme to postavit na jablkách, i když jablečná pálenka u nás není úplně superpopulární. Lidé ji totiž srovnávají se slivovicí, jenže ta se dá pít hned po vypálení, kdežto jablka potřebují dva, tři nebo i čtyři roky zrát v sudu a to jim málokdo dopřeje. Mám víno, sudy, sklepy, tak chceme dát kořalku do sudu – už jsme to zkusili a po třech letech je pálenka úplně famózní. Bude to butikový lihovárek zaměřený právě na zrání destilátů ve dřevě. Kromě toho bychom se rádi odpíchli od ginu. Je trendy a není tak náročný na zrání – po šesti týdnech je v podstatě hotový, odvětralý a může se prodávat.



Jak na to půjdete?
Gin je průtahový destilát, jeho základem je už hotový velejemný líh, třeba melasový nebo obilný. Do něj naložíš jalovec, koriandr, zázvor, pomerančovou kůru, andělíku, puškvorec... Zapálíš kotel a začneš destilovat. V lihu se vaří přísady, které jsem jmenoval, a nad to ještě zavěsíš aroma košík s jemnými složkami, jako je pomerančový květ, snítka máty a limetkové listy. Je to krásná voňavá práce, člověk se při tom úplně rozplývá.

Zní to trochu jako alchymie. Tohle tě na tom baví?
Jasně. Hrozně rád si hraju i s fortifikací vín a s likéry. Nikdy jsem nepoužíval tresti a další umělé přísady. Vždycky jsem vycházel z ovoce, lihu a divokých bylin, co jsem našel po loukách – dřiny, trnky... Teď se to úžasně propojí – naše včely budou opylovat naše ovoce a z toho budeme dělat parádní kořalky a v sadu budeme pěstovat byliny a z těch budeme destilovat gin. Na to se těším. 🍯

Ondřej Kopicčka

Vystudoval sbormistrovství a vážnou hudbu (varhany), dvacet let měl kapelu Eggnose, která hrála alternativní jazz. Posledních deset let se považuje za zemědělce. O svém přístupu k hospodaření píše skvělý blog Winepunk. V zimě se žije tím, že překládá anglické titulky u filmů (FebioFest, KVIFF). Svoje vína (kolem 1000 litrů ročně) prodává výhradně osobně – dvakrát do roka shromáždí objednávky, naloží lahve do dodávky a objede klienty. A je vystaráno.

Proč se v Brazílii jí sushi

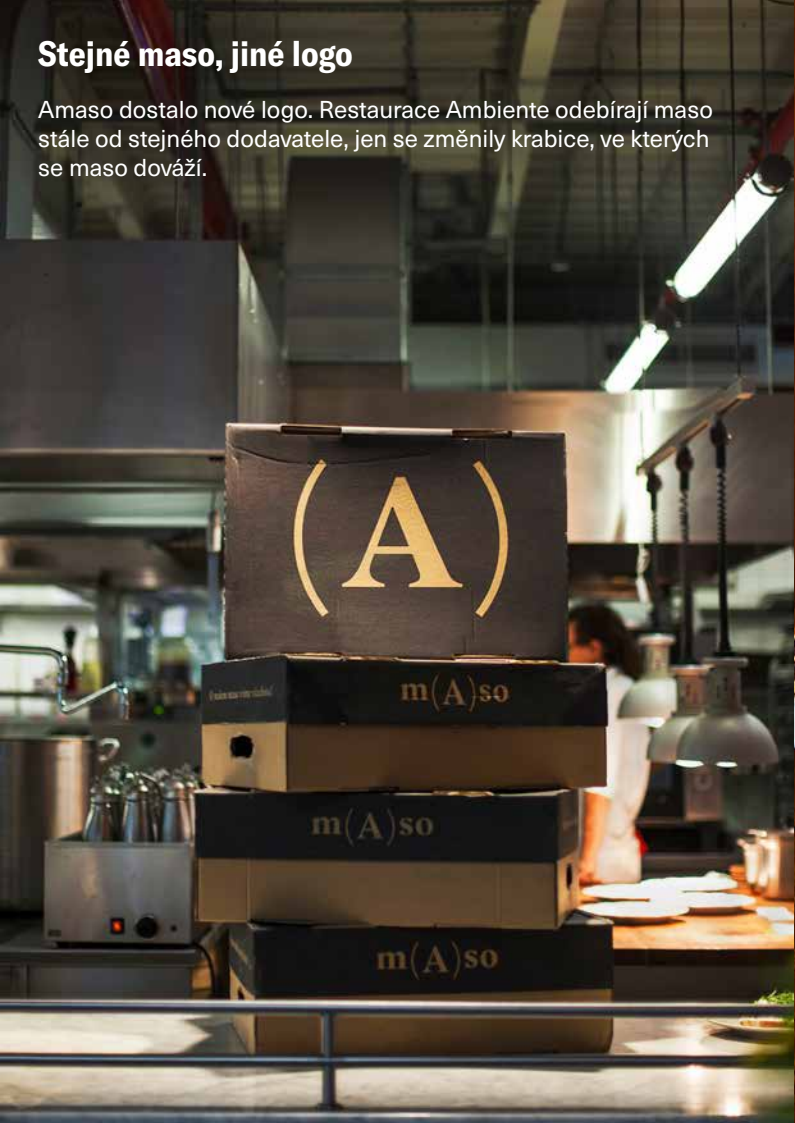
Taky se v Brasileiru vždycky těšíte na „předkrmové“ sushi, ale zároveň vám vrtá hlavou, co tahle japonská specialita dělá v brazilské restauraci? Je tam doma! Nejpočetnější japonská komunita mimo Japonsko totiž žije právě v Brazílii.

Tip: Rozšířený japonský koutek si teď můžete užívat v Brasileiru Slovanský dům. Nově tam také připravují churrasco na otevřeném ohni a servírují předkrmy ve stylu street foodu São Paula.



Stejné maso, jiné logo

Amaso dostalo nové logo. Restaurace Ambiente odebírají maso stále od stejného dodavatele, jen se změnila krabice, ve kterých se maso dováží.



Tanky na Hrad!

Pečlivě ošetřená hladinka a exkluzivní výhled k tomu! Kuchyň na Hradě otevřela venkovní výčep a vy tak můžete sedět na čerstvém vzduchu od objednání až do posledního doušku.



Babičky a dědečci vítáni

Cukrárna Myšák se zapojila do projektu Kafe s babi. Senioři, kteří přijdou se svými vnoučaty, dostanou kávu na účet podniku a dvacetiprocentní slevu na jídlo i nealko. Stačí u pokladny říct heslo „Na kafe s babi“.



Pohyblivý svátek: 10 českých pop-upů



Hemingwayův termín „pohyblivý svátek“ sedí i na **pop-upy**. Časově omezené výbuchy gastro radosti už pár let oživují kulinární dění i v Čechách; přinášejí jídlo na neobvyklých místech, nové nápady zvenčí, inspirativní spolupráce a akce s jedinečnou atmosférou. Scéna je to ze své podstaty pohyblivá – nové projekty vznikají, stávající se proměňují nebo nalézají trvalé bydliště a stanou se z nich restaurace. Které pop-upy aktuálně stojí za to sledovat?

TEXT LUCIE KOHOUTOVÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD
ILUSTRACE JONATAN KUNA

Nejlepší způsob, jak být v obraze a nepropásnout další objevení své oblíbené světlušky? Sociální sítě – o plánovaných akcích se nejsnáz dozvíte z jejich Facebooků a Instagramů, ty etablovanější (i když etablovaný pop-up je trochu oxymorón) mají i web. Další možností je gastro sekce kulturního portálu goout.cz, kde se pop-up akce také pravidelně objevují. Jestli jste zvědaví na nové objevy, sledujte navíc ty, co vědí: třeba @tasteofprague, @kacka_zvykacka nebo @copywriterka.

Manifesto

www.manifesto.city

Meta-pop-up a čerstvá novinka, která Prahu dostává zas o něco blíž Západu: Manifesto je místo inspirované podobnými projekty v Londýně a Lisabonu a nabízí víc než desítku stánků se streetfoodem všeho druhu, od poke přes hranolky a asijské chutě po řemeslnou zmrzlinu z oblíbeného Angelato. Jídelní zážitek doplňuje několik barů, káva doubleshot, pivo z malých českých pivovarů, stánky s designem a kulturní program s DJs i filmovými projekcemi, což z Manifesta spolu s centrální polohou dělá ideální místo pro přátelský brunch, rychlý drink i začátek dlouhého večera. Dočasná (přesná délka trvání záleží na tom, kdy se na pozemku u Masarykova nádraží začne stavět) instalace černých námořních kontejnerů vznikla díky urbanistickému festivalu reSITE a jeho šéfovi Martinu Barrymu a je ukázkovým příkladem, jak lze silnou vizí zásadně oživit mrtvá místa ve městě. Otevřeno každý den, výhradně cashless.

Zase spolu

[f](#) [zasespolu](#)

Jedna z mnoha aktivit neúnavné Ambi kreativní šéfkuchařky Jany Bilíkové (mj. zodpovědné i za další oblíbený pop-up Yes a nemel; nevíme, kdy spí) a jejich přátel Slávy Grigoryka, Honzy Všeťky, Jirky Horáka a Saši Pavloviče. Jak název napovídá, smyslem je propojovat lidi napříč gastronomií, protože „právě spolupráce nás všech je to, co může českou scénu posunout nejvíce“, jak tvrdí zakladatelé ve svém manifestu. Zase spolu může být degustační menu i snídaněv miska, Středomoří i Asie, kuře bez kuřete i klobása z Václaváku. Na pravidla se tady nehraje, spíš na jejich porušování. Nejnovější přírůstek pro odvážné checkujte na jejich Facebooku.

Miska Ramen

[f](#) [MiskaRamen](#)

Legendární japonskou vydatnou polévku si v Praze zatím bohužel na moc místech nedáte – a výlet do Japonska nebo k Changovi do Momofuku není úplně řešení na víkend. Občasnou útlahu našťestí poskytuje pop-up Miska Ramen, tým nadšenců do umami vývaru a zásaditých nudlů, který sbíral zkušenosti i v Ósace a nudle nakupuje u japonské komunity v Praze. Než Stano Baláž & Co. rozjedou stálý ramen bar, bývají třeba v sympatickém dvorku Holešovické šachty nebo v kinech, která mění na Bistro Ramen v rámci projekcí stejnojmenného filmu a spolupráce s Aerofilms.

Nášup

www.nasup.ambi.cz

Svůj pop-up má i Ambiente – platforma Nášup je hřištěm pro kreativní šéfkuchaře Ambi i jejich kolegy z jiných projektů. Společným jmenovatelem je neobvyklost a hravost, žánrový rozptyl je extrémně široký: pod touhle hlavičkou můžete zažít nordické degustační menu v režii michelinského šéfkuchaře (Peeter Pihel z Fävikenu), street food party s elektronickou hudbou (Pivo a smažák, Langoš a kofola), workshop za Prahou na téma oheň i ztřeštěný návrat do minulosti (Kuře s broskví).

WeAre/Burgers

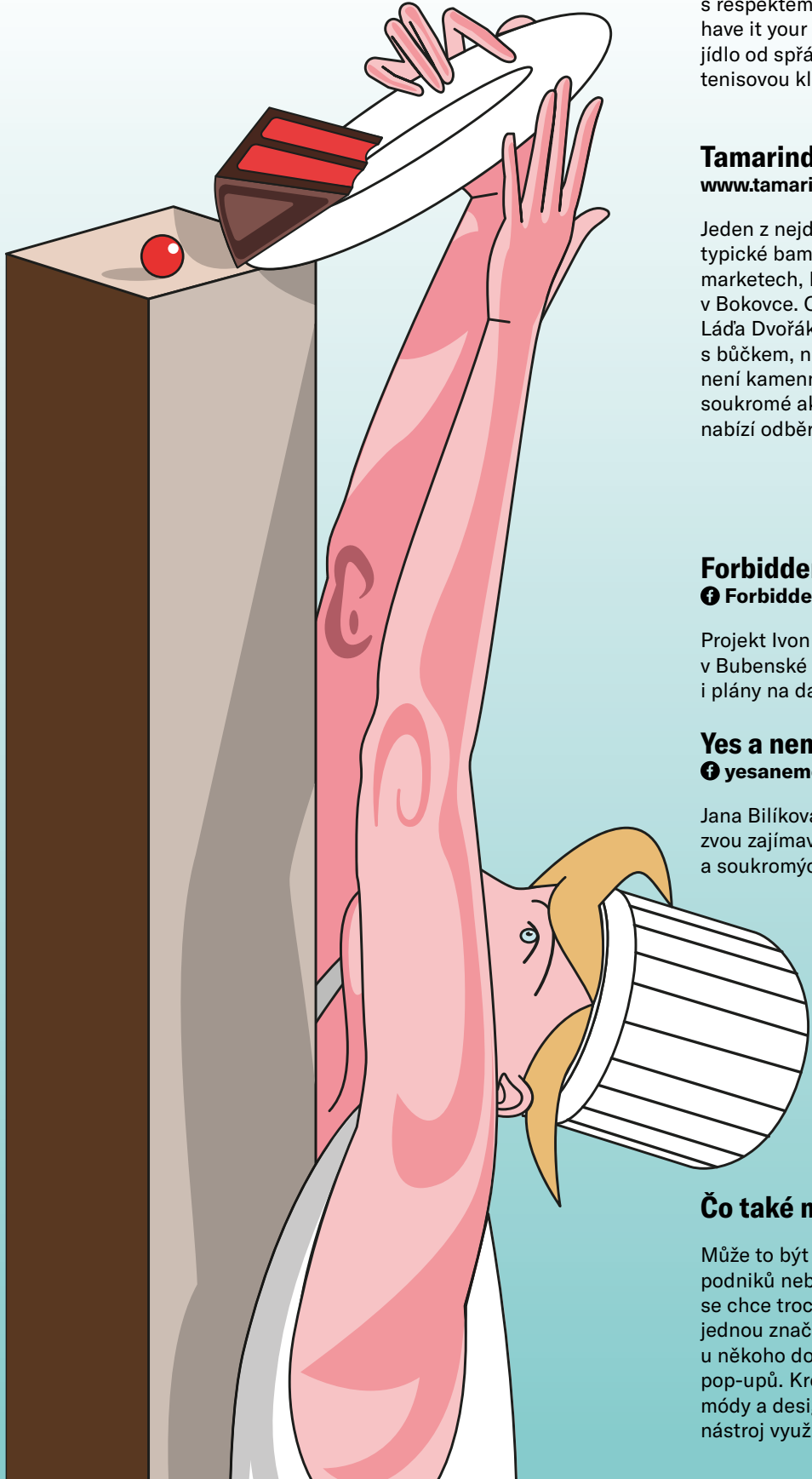
www.weareburgers.cz

Side-project kreativní agentury WeAre Productions aneb Když zrovna Jonáš, Jakub, Mikuláš & Co. nevytvářejí obsah pro celebrity, startupy nebo Škodovku, dělají vyladěné burgery na přízněných akcích. Přístup je sympaticky náročný a nesmlouvavý: jen domácí housky, pečlivě vybrané suroviny a menu přizpůsobené konceptu akce, takže kromě klasického hovězího karbanátka se můžete nadát bůčku, trhané kachny nebo dýně a kozího sýra.

KVLT13

[@kvlt13](#)

Jeden stůl, 13 hostů, jeden večer, 13 chodů. Zbrusu nový, lesně tajuplný projekt herce Tomáše Měcháčka a jeho přátel nabídne severským přístupem a českou přírodou inspirované degustační menu v intimním set-upu. První oficiální vykouknutí z lesů ven chystají Liška, Medvěd a Vlk na říjen.



Družstvo

www.druzme.se

Přiznaná malá domů: tenhle pop-up jsme založili spolu s pěti kamarády z vinné scény jednou pozdě večer nad lahví. Přišlo nám totiž škoda, že si víno podobně odlehčeným způsobem jako my (čti: zkoušet nejnovější úlovky od spřátelených přírodních vinařů v množství větším než malém, za zvuků elektronické hudby a nesouvislé konverzace) nemůže užít víc lidí. Vzali jsme tedy to, co se nám líbí na klasických degustacích (špičkové víno a kompetentní servis) a klubových parties (DJs, netypické místo, cool crowd a odlehčená atmosféra), zkřížili to s pruhovanými tričky a už dva roky se nestačíme divit, kam nás to zavádí – od dvou manželství po tři pop-upy v New Yorku a propagaci naturálních vín jako celku. Čtyři jistoty: víno vyrobené s respektem k přírodě a bez chemie na vinici i ve sklepe, přístup have it your way (neplatí se vstupné, jen konzumace), skvělé jídlo od spřátelených projektů a překvapivé místo od galerie přes tenisovou klubovnu až po kancelářský rooftop.

Tamarind Tree

www.tamarindtree.cz

Jeden z nejdéle profesionálně fungujících pop-upů, na jehož typické bambusové pařátky pravidelně narazíte na street food marketech, Dyzajnmarketu, food festivalech i různých akcích v Bokovce. Oblíbené knedlíčky dim sum doplňuje šéfkuchař Láda Dvořák dalšími asijskými pokrmy, jako jsou pork buns s bůčkem, nejrůznější nudle nebo curries. Next step Tamarindu není kamenné bistro, ale rozvoz jídla a catering na míru pro soukromé akce – jestli si to nechcete nechat ujít, jejich web nabízí odběr newsletteru.

Forbidden Taste

[f](#) [ForbiddenTastePrague](#)

Projekt Ivon Hrnčiarové se po uzavření kreativního hubu v Bubenské soustředí spíš na soukromé akce, v hlavách ale zrají i plány na další hravé pop-upy pro veřejnost.

Yes a nemel

[f](#) [yesanemel](#)

Jana Bilíková a její přátelé z Ambiente a Mandrage si pravidelně zvou zajímavé hosty k sobě domů. Většina akcí je komorních a soukromých, sdílejí ale recepty a občas vyrazí i ven.

Čo také myslíte tým slovom pop-up?

Může to být jednorázovka v nerestauračním prostoru, výměna podniků nebo třeba návštěva proslulého kuchaře v místě, které se chce trochu ohřát v jeho slávě. Ale taky série událostí pod jednou značkou, která průběžně putuje anebo se odehrává u někoho doma – tzv. supper clubs patří k předchůdcům pop-upů. Kromě gastronomie na pop-upy narazíte i ve světě módy a designu – dočasně existující obchody jako marketingový nástroj využívají nezávislí návrháři i velké značky. 🌱

Bramborové placky

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD

V podání šéfkuchaře **Marka Janoucha**.
A kterou přílohu máte v **Kuchyni**
nejradši vy?



01



02



03



04



05



06



07



08

Zvlášť oblíbená „hradní“ příloha? No ano, obyčejné bramborové placky z pouhých 4, slovy čtyř surovin. Tahle dobrota se hodí k většině omáčkových jídel v čele s dalším hitem Kuchyně – hovězí veverkou na červeném víně. Ochutnali jsme obojí a litujeme, protože tohle je prostě závislost a návyková je už první dávka. Mimo chodem, placičky jsou výtečné i jen tak, samy o sobě – s fotografem jsme se shodli na tom, že jde o něžnější, protože bezčesnekovou verzi bramboráků. Základní přílohová porce jsou tři kousky, ale můžete si po libosti přidávat. Když jsme onoho rána přišli do kuchyně Kuchyně, zrovna chystali standardní várku 40 placiček, a jelikož tohle průměrná rodina spořádá na posezení (a když zrovna ne, ohřívání je povoleno), přinášíme vám recept v původním znění bez titulků. Co potřebujete? Kilo uvařených a oloupaných brambor, jedno jediné vejce, čtvrt kila hrubé mouky a sůl. „Brambory nastrouhejte, přidejte vajíčko a osolte. Vymíchejte těsto a postupně přisypte a zapracujte mouku,“ popisuje šéfkuchař Marek Janouch, jak na to. Pokud chodíte do Kuchyně, pak víte, že tamní placičky jsou velké asi jako dívčí dlaň, vy si však můžete doma vytvarovat větší i menší variantu – jak se vám zlíbí. „Pánev si lehce omastíte sádlem a placičky průběžně otáčejte. Za pár minut máte hotovo,“ říká lakonicky Marek. Co dodat? Když nemáte po ruce veverku, tak třeba kuře na paprice. Dobrou chuť! 🍴

Za vším hledám příběh

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD

Na DAMU vystudovala scénografii, ale našla se v navrhování interiérů, třeba olomouckého hostelu Long Story Short. Denisa Strmisková stojí za novým laděním Pasty Frescy v Celetné, budíčky v Kuchyni – a hotový má i návrh zahrádky u Esky. Tedy spíš lesa!

Věnovala jste se vlastně někdy scénografii, svému původnímu oboru?

Chvilí, ale ještě při škole jsem začala pracovat v interiérovém studiu. Hrozně mě to bavilo. Ve scénografii jsem měla problém s tím, že se dělají iluze prostoru, a tak se materiály hodně nahrazují. Chtěla jsem vytvořit něco, co má trvalejší hodnotu, a ne že se to po představení nebo natáčení zbourá a vyhodí. I v interiéru se ale dá scénografie skvěle využít. Zvlášť dnes, kdy i různé podniky včetně restaurací stojí na nějakém příběhu či myšlence.

Jak ale vnést příběh, který má svou dynamiku, do „statického“ prostoru?

Třeba prací se světlý, to jsme nedávno řešili v Pasta Fresce. Prostor, který byl kompaktní, celý světlý, jsme pomocí odlišné výmalby rozdělili do tří segmentů. Ať se host rozhodne, jestli si dá rychlý oběd ve světlé místnosti, anebo chce v klidu povečeřet v tmavším „budoáru“. Nad lavice jsme zavěsili zrcadla a ze stěn zmizely veškeré dekorace. Jen jsme tam centrálně zavěsili velkou fotku – zátiší se surovinami, které používají v kuchyni.

Takže „příběh italské kuchyně“?

Svým způsobem ano. Do Itálie jezdím často a líbí se mi například oltářky, které mají Italové na domech. Je to místo, které žije, dávají tam květiny, přibývají tam fotky... Něco takového jsme chtěli vytvořit i v Pasta Fresce, ale bez náboženského významu. Nakonec jsme do každého „oltářiku“ dali fotografický detail klíčové suroviny. Bude se tam uctívat artyčok, šunka, chleba a ryby.

Na starost jste dostala i proměnu zahrádky v Esce. Jaká bude?

Bude inspirovaná tamní kuchyní, severskou krajinou a pocitem, ale taky českým lesem. V Praze totiž není žádná zahrádka, která by byla jako les, a to je škoda!

Máte ráda les?

Mám. Trávím tam hodně času. Částečně bydlím v Praze a částečně u lesa na kopci. V Esce se bude venkovní posezení měnit, protože teď je to obrovský otevřený prostor. Chceme vytvořit útulný koutek, kde si lidé rádi sednou, i když je to průjezdová hala. Napadlo mě vymezit zahrádku obrovskými geometrickými květináči, které jako by vyrůstaly ze země. Když se díváte z boku, vidíte, jak se „terén“ zvyšuje – tak jako porost, když vcházíte do lesa. V nejnižších květináčích budou třeba jen mechy a bylinky, v nejvyšších keře a stromy.



Stromy?!

Jasně! Na jeden dáme budku a ze stropu budou z velké výšky viset subtilní svítidla, která trochu připomínají šišky. Počítáme i s jezírkem, ze kterého můžou pít psi. S výběrem rostlin mi pomáhá studio Haenke, které se zaměřuje na interiérové i exteriérové vysazování rostlin. Plus tam Tomáš Karpíšek chtěl svoje oblíbené lesní bylinky.

Ale co na podzim a v zimě?

Studio vybírá rostliny tak, aby tam mohly zůstat celoročně. Některé se budou muset na jaře znovu osázet, jiné se zazimují – hosté tak uvidí i proměny vegetace během roku. Navíc tam budou i květináče třeba s černými kameny, připomínajícími čedičovou stěnu... Celé by to mělo působit jako výřez krajiny.

Je tahle hravost a důraz na útulnost reakcí na čistý, pro leckoho chladný design?

Určitě to může být moje reakce na trend odosobněných minimalistických interiérů. Mám pocit, že v architektuře a designu se na člověka hrozně zapomíná. Interiéry se fotí úplně vyčištěné – bez lidí a jejich věcí běžného užívání. Často se stává, že architekt klientovi svůj návrh předloží jako stanovisko a řekne mu – a ty v tom teď funguj. A ti lidé potom zjistí, že si nemají kam dát svoji sbírku knížek nebo desek, že mají mnohem víc bot, než pojme botník... Pro mě jsou tyhle detaily důležité. Interiér dělám pro člověka a on by tam měl hrát nejdůležitější roli.

Jak na to tedy jdete vy?

Z druhé strany – tady mi hodně pomáhá scénografie. Nejdřív si v tom najdu příběh, potom se soustředím na funkčnost a nakonec vše propojím s estetickou představou. Prostor netvořím technicky, nepřistupuji k němu úplně racionálně, jde mi o atmosféru. Scénograf vychází z literárního díla, a já ho vyměníla za člověka. 🍴

Kuchař + farmář = budoucnost

TEXT BLANKA DATINSKÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD

Ve světě je běžné, že restaurace mají i svoji zahradu a skleníky. Ambiente to teď zkouší s farmou Olešná. Co všechno se chystá? Spolupráci mezi farmáři a kuchaři má na starost **Lucie Maříková**.



V jaké fázi momentálně jste?

Na biofarmě v Olešné probíhá testovací část projektu Akonzerva. Jezdíme tam na dva až tři dny v týdnu, zavařujeme, kvasíme, vaříme marmelády a hledáme receptury, které pak představujeme restauracím. Prozatím jsme připravili bylinné sirupy a sirup z arónie, kečup, ajvar, cuketu nakyselo nebo grilovanou zeleninu v oleji. Od každé suroviny si zapisujeme několik receptů a testujeme. Některé výrobky už jsou jasné, například zavařeně okurky, papriky nebo polpy, jiné Akonzervy teprve ladíme – moc nám pomáhá zpětná vazba od kuchařů.

Jak celý nápad vznikl?

Přišel od Tomáše Karpíška. Ve světě už je běžné, že restaurace mají vlastní zahradu a skleníky. Je za tím spousta práce, ale máte k dispozici krásnou, čerstvou, chutnější a zdravější zeleninu a ovoce. Nejprve jsme navázali kontakt s farmou Olešná a s farmou Skřeněř. Díky Sklizenu budujeme vazby i s jinými farmáři z celé republiky.

Jaký je cíl?

Dodávat do restaurací českou zeleninu s původem a jistotou, kde a jak byla vypěstovaná. Hlavní záměr je zlepšit a kontrolovat kvalitu surovin. Odmitáme podtržené plodiny, které se sklízí dřív, než stihnou uzrát, a chceme vědět, jaký mají farmáři přístup k přírodě a k práci. Akonzervy mají za úkol podpořit celý koloběh farma – kuchyň – talíř. Chceme nahradit věci z velkoobchodů a vyhnout se tak stabilizátorům, aditivům a dalším zbytečností.

Narážíte při spolupráci s farmáři na nějaká úskalí?

Největší kámen úrazu je cena. Biozelenina je a bude dražší, protože má nižší výtěžnost. Čím menší farma, tím víc ruční práce a tím vyšší cena. Navíc postřiky nejsou tolik agresivní, takže úrodu nejistí chemie, ale příroda a náročná péče. Naše společnost si musí srovnat priority a pochopit, že by měla investovat

do sebe, do jídla a do práce zemědělců – tím spíš, že jich ubývá.

Jaký je hlavní přínos pro farmy?

Někdy se až dvě třetiny produkce vyhodí jenom proto, že je zelenina křivá nebo naprasklá, a tudíž „nelukrativní“. V gastronomii je to trochu jiné než v obchodech. Přerostlou naprasklou mrkev použijete na vývar a základ svíčkové, z popraskaných nebo spařených rajčat ze skleníku uděláte omáčku. Samozřejmě to musí mít smysl a nesmí se to podepsat na chuti jídla, zdřevnatělou kedlubnu nebo zhořklou rozměklou cuketu už těžko zpracujete. Přínos vidím na obou stranách – my máme skvělou zeleninu a farmáři méně vyhazují.

Pěstují farmy i na objednávku restaurací?

Domluvit se dá skoro všechno, a tak nám letos na farmě ve Skřeněři vysadí ořešáky a keře s drobným ovocem.

Plánujete oživit i některé původní odrůdy?

Ano, právě objíždíme farmy a zjišťujeme, kde co pěstují a co z toho by se nám hodilo. Dozvěděli jsme se tak o sadech, o které se nikdo nestará, a tam se najde leďacos. Třeba na Moravě se zase objevila kdoule a moruše. Příkladem jsou i staré druhy hrušek, které už dnes taky skoro nevidíte. Snadno totiž podléhaly škůdcům, a tak lidé raději nasadili odolnější, přešlechtěné odrůdy.

Učíte se od farmářů?

Učíme se vzájemně. My kuchaři si musíme uvědomit, jak funguje sezona a život na farmě, co můžeme odebírat a co zachránit před zaoráním do pole. Farmáři zase musí chápat, že nemůžou do všech restaurací dodávat úplně všechno, protože každý podnik má své potřeby. Celá spolupráce stojí na domluvě. Gastronomie má specifické potřeby, příkladem je třeba závoz – do obchodů může objednávka dorazit kdykoli, ale restaurace potřebují zeleninu a ovoce už brzy ráno a nejlépe pravidelně. Je to běh na dlouhou trať, ale rozhodně má smysl. 🌱

PIVNÍ BAROKO

TEXT LUKÁŠ SVOBODA
FOTO LUKÁŠ SVOBODA

Jak se na svět dostal kohout Baroko, dobře známý všem pořádným výčepním? Vyznal jsem to zjistit přímo k jeho vynálezci. Je jím **Lubomír Krýsl**, zakladatel firmy LUKR, která tuhle skvělou věc vyrábí.



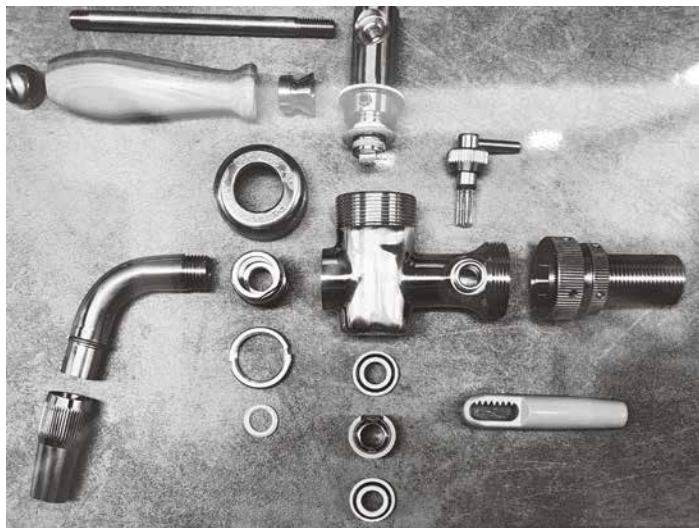
Jsem velký fanda těchto kohoutů a v Lokálech ani v restauracích Ambiente nečepujeme z žádného jiného. Podle mě je to skutečný hudební nástroj, jako jsou například housle, a ne nějaká brnkačka s jednou strunou! Výčepnímu dává ohromnou moc si s pivem vyhrát a opravdu může rozhodnout o tom, jak bude pivo chutnat. Podle mě jde o vrchol evoluce výčepních kohoutů na český ležák, ale jak vidíme i jinde, i na další piva – s Barokem se setkávám v USA a už i v Asii. A jak to celé začalo? Vyptal jsem se přímo pana Krýsla.

Test desetníkem & švestkové dřevo

„LUKR má fabriku v obci Letiny a prodejnu tady v Plzni, založena byla v roce 1991. Už předtím jsem ale objížděl venkovní akce, kde jsem prodával teplé párky a studené pivo. Vždycky jsem ho měl na ledu – dokázal jsem ho sehnat po celý rok. Pivo lidem chutnalo a ostatní stánkaři nechápali, že mi tak dobře teče, a že ho tím pádem prodám tolik. Věděl jsem, že před nimi mám náskok díky dobré teplotě a čistotě trubek. Tak jsem od firmy, co mi chladiče dodávala, koupil první sanitální stroj značky Cornelius a začal nabízet sanitace. Stroj mě stál 45 tisíc a já dělal jednu sanitaci za 70 korun! Ani tak to ale nikdo nechtěl.

V nelehkých začátcích se u mě objevil kamarád, hospodský od Zlatého tygra Karel Hulata s prosbou, jestli bych mu nevylepšil výčepní kohout. V té době, okolo roku 1992, byly kohouty ještě s mosazným kuželem uvnitř – hubice byly plastové, to aby se nerozbíjely sklenice, kohout často kapal... Hned jsem začal vymýšlet prototyp úplně nového kohoutu.

První testy nedopadly dobře, kohout pořád tekł. Pomohlo, když jsme kužel nahradili kuličkou a zařadili kompenzátor. Začali jsme mít radost i z pěny, protože byla hustá a smetanová, s minimem bublin. Ona ji totiž ovlivňuje i délka a průměr hadice... Při jednom testování vytáhl Karel Hulata desetník a položil ho na nádobu. Mince se udržela a Karel byl spokojený. Při dalších testech jsme zvětšovali hubici a přidali sítko. V obou případech jsme vyzkoušeli několik typů, než jsme našli ten pravý.



Problém byla i ručka, dřevo totiž praskalo. Nakonec jsme to vychytali tak, že používáme švestkové dřevo a naparuje ho včelím voskem.

Po desítkách testů jsme konečně došli k finálnímu výrobku a pojmenovali ho výčepní kohout Nostalgie, z úcty k historii. Nechal jsem si ho patentovat a jsem na něj hrdý. Bylo to roku 1998. O dva roky později jsem technologii modifikoval a vytvořil kohout Baroko.“

Vždy připraven!

S rozvojem tankového piva, především Prazdroje, roste obliba těchto kohoutů. Sám si jeden pořád vozím v autě – to kdybych někde na cestách po republice musel skočit na pípou a oni náhodou neměli ten pravý. Na zdraví! 🍷

Včelaři

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD
ILUSTRACE JONATAN KUNA

Také si včelaření spojujete s lehce kýčovitou krajinkou jako vystřiženou z reklamy na „rodinné“ sušenky? A vidíte, ono se dá zcela suverénně včelařit i ve městě! A klidně v tom hlavním. Kde a jak?

Hádejte, kolik je v České republice včelařů? Šest set tisíc. Fakt. Z toho na šest set jich působí v hlavním městě. K pražským včelařům patří i Anna Vodrážková a Miloš Vondruška. V Holešovicích se setkáváme společně, jsou totiž přátelé. „Nikdy by mě nenapadlo brát jiné včelaře jako konkurenty, jsme kamarádi,“ poznamenává Anna a Miloš přikyvuje: „Včelaření uspokojuje chovatelský pud, člověka těší, že pomáhá přírodě. Kdybych mohl, měl bych hřebčín, kravín nebo třeba velkochov koz...,“ zasní se. Anna kontruje: „To by bylo bezva, jenže to už bychom byli ti konkurenti.“ A to by byla evidentně škoda, protože takhle sehranou dvojku kamarádů se společným posláním člověk jen tak nepotká!

Podívat se vzhůru

„Největší výhodou včelaření ve městě je celoroční pestrá snůška. Když nejste líní a vytáčíte několikrát za sezonu, můžete získat různé druhy medů. Já mám nejradši první jarní, připadá mi nejzajímavější. Následuje akátový, lipový... člověka to aspoň přiměje sledovat, jak na tom příroda je, jestli už kvetou pampelišky nebo třešně. To je další věc, která mi na včelaření připadá fajn,“ vypráví Miloš Vondruška a dodává, že medy z Prahy pravidelně bodují a leckdy i vítězí na soutěži Med roku. Probíhá formou slepé degustace, medy však procházejí i laboratorním rozbořem. Včely případný smog zřejmě vyfiltrují, do medu se nic špatného nedostane. „Jedna studentka na VŠCHT zkoumala těžké kovy, pesticidy a další škodlivé látky v medu a kupodivu z toho ty pražské vyšly daleko lépe než mimopražské. Ono je to možná tím, že na lán řepky se vylíjí tuny pesticidů i herbicidů, ale nafoukat to do Stromovky? To by si nikdo nedovolil,“ vysvětluje Miloš Vondruška zdánlivý paradox.

Včelaření se Miloš naučil od tatínka, ostatně na chalupě v Řevnicích, u Berounky, mají včely dodnes. „Později měl táta včely i v Břevnově, na střeše garáží. Pamatuju si, jak

jsme mu je tam se ségrou převáželi autobusem,“ směje se. Anna ihned navazuje vzpomínkou na to, jak si své první včelstvo vezla až z Moravského Krumlova. S tchyní, v kufru auta, v noci, ve „včeluvzdorné“ přepravce. Prostě chtěla to a žádné jiné, tak ji tamní včelař nadchl svým přístupem i vyprávěním o životě včel.

Miloš má hlavní stanoviště za komínem činžáku v Holešovicích, na střeše domu, ve kterém se ženou a třemi dětmi bydlí. Leze tam po žebříku, pomůcky si jednoduše hodí na záda. „Když mě doma někdo naštve, místo abych se hádal, jdu se kouknout na včely. Dívat se, jak si tam létají, je ohromně uklidňující,“ pochvaluje si. Anna idylickou představu promptně naruší/završí: „Miloš má totiž pod úlem schované cigarety, tím je to!“ Hned ovšem dodává, že ji zkušenější kolega už několikrát zachránil. „První rok se mi asi čtyřikrát vyrojily včely, neodhadla jsem totiž, kdy je čas na rozšíření, a ony usoudily, že se do úlu už nevejdou. To pak byly zoufalé telefonáty – Miloši, přijed, už zase...!“ vzpomíná Anna.

Komunitní život

Na vlastní včelstva si Anna Vodrážková troufla před třemi lety, o včely se však zajímá už dlouho. Spolu s Milošem a dalšími kolegy letos absolvovala učební obor včelař. Dálkové studium obnášelo dojíždění do Blatné, jeden víkend v každém měsíci. „Přihlásila jsem se tam na doporučení člověka, který vedl můj první včelařský kurz. Strašně mě to chytlo, tím spíš, že jsme byli skvělá parta. První půlrok jsem byla v neděli vyloženě deprimovaná z toho, že se vracím do světa, který nechce řešit jen včely,“ usmívá se Anna.

Pro ni bylo studium zasvěcením, co ale mohlo dát zkušenému praktikovi, jako je Miloš? „Hrozně moc! Učily nás kapacity z Mendelovy univerzity, pod mikroskopem jsme zkoumali anatomii včely, dělali pylovou analýzu... Možná vás to překvapí, ale včelařství je obor, který se rychle vyvíjí.

Za socialismu existoval jediný odborný časopis, a co se v něm psalo, to všichni následovali, i když to někdy byly nesmyslné výstřelky, třeba krmení včel soja pylem nebo kvasnicovým těstem. Dnes existuje několik včelařských větví, otevřel se nám celý svět. Když si přes internet objednáte třeba specifický rozpěrák, máte ho do čtrnácti dnů doma,“ říká Miloš nadšeně. S Annou oba praktikují tzv. nástavkové včelaření, další samostatnou kategorií jsou třeba včelaři-šaromilci, kteří si sami pletou košnice a ošetřují včely tak, jak se to dělalo před pěti sty lety.

To Miloš staré almarkové úly, které jeho tatínek koupil v 70. letech už z pozůstalosti, bez milosti rozštípál – a dnes je mu to lito. „Neměl jsem je kde skladovat, ale měl jsem si nechat aspoň jeden na památku,“ přiznává. Městští včelaři často bojují právě s nedostatkem místa, což na chalupě se stodolou neřešíte. Zase ale mají víc možností sdružovat se. „Jsem členem PSNV – Pracovní společnosti nástavkových včelařů a spolku včelařů Prahy 6 a 7. Za společné peníze jsme si nedávno koupili vařák na vosk a lis na mezistěny, což jsou pomůcky v řádu desítek tisíc korun, které potřebujete jednou do roka“ popisuje výhody komunitního rozměru včelaření. Jak ale dodává, v Praze řada zejména starších lidí včelaři na okraji města a o žádné velké družení nemají zájem. Zkrátka si vystačí.

Psal o nás i Blesk!

Slyšeli jste už někdy o včelách chovaných na střeše historické budovy Národního divadla? Tak ty patří Anně. Vystudovala totiž divadelní produkci, a tak je s lidmi od divadla jedna ruka – další stanoviště včel má ve skladu dekorací u Apolináře a třetí na střeše divadla La Fabrika. „Mívám dvě až sedm včelstev. Stanoviště na La Fabrice je letos neaktivní, ale příští rok ho zase obnovím,“ říká. Neaktivní? Ne vždy včelstvo přežije zimu – neodhadnete krmení, léčení, zateplení, nebo je prostě jen příliš tuhá zima. Každopádně

Jsme včelařská velmoc!

V České republice je 7 včelařů na 10 km², což je světový rekord. Na druhém místě je Slovinsko se 4 včelaři/10 km².

Včelaření je zvláště v oblíbené v zemích bývalého Rakouska-Uherska. Marie Terezie totiž nařídila zemědělcům chov včel – povinné je chovali i učitelé a faráři. Chudina směla chovat včely neomezeně a vrchnost jim nesměla zabráňovat v tom, aby si včelstva přistavovali k jejich polím.

Díky této tradici u nás mají včelaři dodnes dobré podmínky: Netřeba žádat povolení, existuje jen ohlašovací povinnost – nahlásit umístění a počet včelstev do databáze Ministerstva zemědělství. A samozřejmě je nutný souhlas majitele pozemku.

Prodej ze dvora není daněn ani nijak regulován.

Počet včelařů v posledních 10 letech stále narůstá.

Třetinu včelařů u nás tvoří ženy. Tomu se přizpůsobuje i nabídka, k mání jsou např. odlehčené „ženské sady“.

Včelám opravdu nehrozí vyhynutí. Kvůli tuhým mrazům nebo včelímu moru někdy dojde k výraznému úbytku včel v určitém pásmu, ale rozhodně to není celorepublikový, nebo dokonce celosvětový problém.

Fáma je i tvrzení, že lidstvo by bez včel za pár dní vymřelo. Výrok se připisuje Albertu Einsteinovi, nejspíš však mylně.

včely na tak exponovaných místech vzbuzují pozornost.

„Jednou o nás dokonce psali v Blesku, to když se mi vyrojily včely u Národního divadla. Přitom zrovna tohle byl vyložený mírumilovný roj. Během půlhodiny jsem to vyřídila a vrátila se do práce na školění,“ přidává Anna historku. A hned zdůrazňuje, že rojení sice vypadá hrozně, ovšem včely rozhodně nejsou agresivní – a zrovna v téhle situaci mají svých starostí dost.

Miloš mezitím pro pobavení loví v mobilu fotku Anny poté, co jí natekl obličej po jediném žihadle. Alergie? „Než jsem se pustila do včelaření, nechala jsem se zkušebně píchnout, a tehdy jsem žádnou reakci neměla,“ říká Anna. To se loni poněkud zvrtilo – a pak zase zlepšilo. Dnes o bodnutí druhý den prakticky neví, a to jich nedávno dostala šest. Mimochodem, alergikům – zejména na pyl – Miloš i Anna svorně doporučují celoroční kúru: lžičku medu denně. Ovšem českého! „V medu jsou obsažena pylová zrnka. Pokud s nimi člověk přichází pravidelně do kontaktu, není pak na jaře alergie zdaleka tak silná,“ vysvětluje Miloš. Med nechte ho pozvolna rozpustit v puse, aby se vstřebal sliznicemi. Máte rádi med v čaji? Počkejte, až nápoj částečně vychladne – jen tak zachováte vše dobré, co v medu je.

A jak je to tedy s kvalitou medu? Miloš i Anna se shodují na tom, že medům ze supermarketů neradno věřit. Čeští včelaři často prodávají pod cenou výkupnám a jejich med se pak výhodně vyváží na Západ. Do našich obchodů se tak dostanou produkty třeba z Ukrajiny nebo Číny. Bohužel je velké riziko, že budou znehodnocené – nejčastější je rozpouštění, aby byly pěkně tekuté (med po čase přirozeně zkrystalizuje, lipový po roce, „řepkový“ už po dvou měsících), a pančování, tedy „ředění“ glukózovo-fruitóзовým sirupem z kukuřičného škrobu. Takový „med“ má pro naše zdraví stejný přínos jako rozpouštěný cukr. Ideální řešení? Najděte si v okolí včelaře a kupujte med přímo od něj. Při zavčelaření naší země – rekordních 7 včelařů na 10 km² – by to neměl být problém. 🐝

PIVNÍ ZOO



Jdete do toho? Rady pro adepty včelařství. Nejen městského!

Než si pořídíte vlastní včelstvo, jděte na kurz. Na www.psnv.cz jich najdete široký výběr a lektoři vás ochotně nasměrují dál.

Předem si realisticky promyslete, kde můžete včely chovat a kolik času jim můžete věnovat. Nejen teď, ale i za pár let.

Ideální je místo, kde v létě není úplná výheň a v zimě tam moc nefouká. Třeba na střeše za komínem či světlíkem, na nevyužívaném balkoně ve vnitrobloku... Potřebujete i snadný přístup a mít kde skladovat pomůcky.

O tom, že chcete chovat včely, zpravte svou rodinu. U včel totiž bude trávit dost času.

Je dobré promluvit si i se sousedy, ačkoli jejich svolení u nás nepotřebujete. Vysvětlíte jim, že včely nejsou agresivní. Zvěte je na vytáčení medu, bývají z toho pěkně „komunitní“ večírky. A občas jim šoupněte sklenici medu.

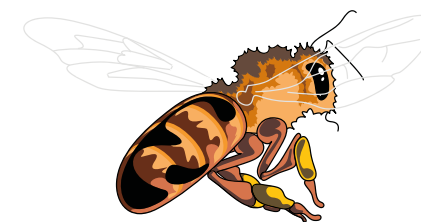
Mějte po ruce zkušenějšího kolegu, který vám pomůže, když si nevíte rady.

Nerušte je! Spousta začátečníků už včely „ukoukala k smrti“. Nemusíte je kontrolovat obden, poradí si samy – opravdu stačí přijít se občas podívat (ostatně existuje i tzv. víkendové včelaření). Zásahů je potřeba tak deset za rok: na jaře rozšíření, pak kontrola, vymetání medu, zakrmení, nutné léčení... a to je všechno. V zimě pak včelám i sobě dopřejte klidový režim.



Podíváte se při procházce městem někdy nahoru? Teprve nad dveřmi a branami domů se totiž odehrává historie Starého Města – i české pivní kultury. V Praze dnes najdeme na 300 domovních znamení, podle kterých se často pojmenovávaly hospody, které v domech sídlí. Co znamenají a jaké to tam je? Mistr výčepní **Lukáš Svoboda** nás vzal na procházku **Pražskou pivní zoo**.

AUTOR KLÁRA KVIŤOVÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD



„Symboly nad dveřmi zobrazují osobnosti, profese nebo jména majitelů, historické i nadpřirozené bytosti, světce a velmi často zvířata. Na domech vidíte nejčastěji hady, orly, medvědy, lvy nebo tygry. Platilo přitom, že s novým majitelem přišel i posun na vyšší úroveň – většinou se to projevovalo v barvách. Oblíbená byla zlatá, symbolizuje totiž bohatství a moc,“ říká Lukáš Svoboda na úvod naší túry. Začínáme na Loretánském náměstí, v hospodě U Černého vola.



U Černého vola – hospoda, kterou udržela petice

První zmínka o domě je z roku 1492, začátky hospody v nynější podobě se datují až do roku 1726. V průběhu staletí prošla rukama několika majitelů až do roku 1953, kdy bylo v budově zřízeno agitační středisko. V roce 1965 se podařilo hospodu znovu otevřít. V té době také vznikl Spolek hostince U Černého vola. Všechno probíhalo hladce až do roku 2011, kdy hrozilo zavření – původní nájemce odešel do důchodu a prostor měl jít do výběrového řízení. Díky petici, kterou spolek zřídil, se podnik podařilo zachránit. Spolek finančně podporuje také například sousední Školu Jaroslava Ježka. „Kromě dobře načepovaného piva mě u Vola baví ještě jedna věc – mají otevřeno už od deseti ráno,“ dokládá Lukáš jednu z mnoha výhod hospody, ze které dýchá historie.

U Hrocha – záchrana pro malostranské štamgasty
Od Černého vola se přesouváme k jeho mladšímu „kolegovi“. Pivnice U Hrocha je otevřena od roku 1994. I když podnik stojí kousek od největší turistické tepny Nerudovy ulice, je to klidná zastávka na pivo. V okolí je spousta starých výčepů i ze 14. století, majitelé však po revoluci podlehli honbě za mamonem a štamgasty nahradili turisté. Stálí hosté se tak ocitli bez své základny. Na začátku devadesátých let naštěstí otevřel Hroch a většina štamgastů z řad starousedlíků se přesunula sem. I když je Hroch relativně mladý, panuje tu klasická hospodská atmosféra. A jsou tu usměvaví výčepní!



U Zlatého slona – benjamínek na konec
V provozu je teprve od roku 2011, ale navazuje na historii hospod v tomto místě, pod podloubím v blízkosti havelského trhu. I když je interiér nový a uhlazenější, je Slon sebevědomým „členem“ pivní zoo, především díky mistrně načepovanému pivu. Název je důkazem toho, že tradice barev a symbolů funguje dodneška. „Hospoda se slonem v názvu je v Praze jen jedna – Černý slon ve Vlašské ulici. Takže to dá rozum, že nový Slon musí být zlatý. Historie se pořád opakuje,“ uzavírá Lukáš Svoboda a objednáva ještě jednu hladinku.



U Zlatého tygra – plzeňské na čepu už od roku 1865
Tady se psaly dějiny pražské pivní kultury. Dělat výčepáka u Tygra je výsada a na uvolnění místa se čeká roky. Znamení tygra bylo ve středověku symbolem krutosti a války, proto se mu měšťané dlouho vyhýbali. Teprve evropská kavářská móda toto tabu porušila. Dům měl nejdříve ve znamení motyku, později černého lva a od roku 1713 zlatého tygra. Silný název odpovídá i svérázné atmosféře v hospodě. Do Tygra například dlouho neměly přístup ženy: „Výčepáci je posílali do biografu. Dnes už k nim nejsou tolik přísní, ale malé pivo jim stejně nenačepují,“ vypráví Lukáš jednu z mnoha historek, které se vážou k jedné z nejvyhlášenějších pivnic v Česku.



Líbila se vám ochutnávka? Poznejte Královskou cestu z pivní stránky. Lukáš Svoboda vás provede nejznámějšími výčepy a hospodami v Praze a poodhalí význam domovních znamení, na která narazíte po cestě. Čeká vás ještě víc legend a historek z pražského hospodského života, dobré jídlo, pití a pár překvapení. Více na www.lokal.ambi.cz/cz/skola-cepovani. 🍷

09

NÁRADÍ A NÁČINÍ

Špičák



Cedníku ve tvaru kuželu se v kuchyni slangově říká špičák. Díky špičatému tvaru je ideální na scezení vývarů a hotových omáček – koření zůstane v cedníku.

10

SLADKÁ TEČKA

Indiánek ze Savoye

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD



Tuhle křehkou klasiku si můžete vychutnat v Café Savoy, kde ji ručně vyrábějí, i u Myšáka. Recept nám nadiktoval šéfcukrář **Lukáš Pohl** osobně.



PRAŽSKÁ PIVNÍ ZOO

Tygr, lev, pštros, had nebo štika – to jsou stará pražská domovní znamení, která nabízejí živý pohled do minulosti Prahy. Vydejte se na výpravu po Pražské pivní zoo. Kromě historie budete hltat i skvělé pivo!

Své místo si rezervujte na www.lokal.cz v záložce Škola čepování.

Na buflery (podkladové piškoty): 3 vejce, 85 g cukru krupice, 85 g hladké mouky

1. Oddělte bílky od žloutků. Bílky vyšlehejte do pevného sněhu; postupně přidávejte cukr. Žloutky ručně (třeba vidličkou) rozšlehejte a sčerkou je opatrně přimíchejte k bílkům. Nakonec zapracujte mouku.
2. Cukrářským sáčkem s hladkou trubičkou stříkejte buflery na pečicí papír. Ideální je průměr 4–5 cm. Pečte dozlatova, v troubě předehřáté na 190 °C.

Na indiánky: 100 g bílků (cca ze 3 vajec), 200 g cukru krupice, 250 g hořké čokolády

1. 150 g cukru svařte se 100 ml vody v cukrový sirup, trvá to asi 5 minut. Rozvar by měl být stále tekutý a zůstat světlý – žádné karamelizování!
2. Bílky vyšlehejte se zbylým cukrem a za stálého šlehání přilévejte horký cukrový rozvar. Šlehejte do úplného zchladnutí.
3. S pomocí cukrářského sáčku s řezanou trubičkou stříkejte směs na buflery do tvaru indiánů.
4. Nechte hodinu či dvě zchladnout v lednici. Potom indiány máčejte v rozpuštěné hořké čokoládě.

Dva tipy Lukáše Pohla

Možné jsou i různé chuťové obměny – teď zrovna nabízíme malinovou. Do indiánků vstříkujeme malinové pyré a sypeme je sušenými malinami. Indiánky namáčíme do hořké čokolády z Madagaskaru s tóny červeného ovoce. S malinovou chutí skvěle ladí!

A / S JÍDLEM ROSTE CHUŤ / ČTVRTLETNÍK RESTAURACÍ AMBIENTE / PODZIM 2018
ŠÉFREDAKTORKA SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
REDAKČNÍ RADA TOMÁŠ KARPIŠEK, ALEŠ NÁJBRT, FILIP ŠIMONIK, LUKÁŠ SVOBODA, ŠÁRKA HAMANOVÁ, KLÁRA KUITOVÁ
JAZYKOVÁ REDAKCE LUCIE KŘESTANOVÁ
ARTDIREKCE A DESIGN MICHAL NANORU A MAREK PISTORA / STUDIO NÁJBRT
FOTO WE GIVE YOU GOOD, HONZA ZIMA, ILUSTRACE JONATAN KUNA, WWW.AMBI.CZ

